



TORRE del VEGUER

des de 1888

MARTA 2015

El Clàssic Penedès més aromàtic i sorprenent.

Vinya

Vinya del Veguer, 2002, formació en espatllera i varietat Muscat de Frontignan. Aquesta parcel·la és ecològica a partir de la verema de 2016, seguint les directives de la CCPAE.

Orientades a sud, direcció al Mar Mediterrani, i sobre sòls calcaris formats per al·luvions quaternaris, de textura franco-sorrenca, poc profunds i amb baix contingut en matèria orgànica. Situades als voltants del celler, a menys de 400 m. de distància.

Anyada 2015

Vam tenir un final de verema 2014 molt plujós amb 50L de precipitació entre els dies 14 i 16 de Setembre. Durant el mes de Novembre van caure 74L que van ajudar a augmentar la capacitat hídrica de la planta. L'hivern va ser fred amb una Tª mitja de 8'37°C, un grau menys que l'any anterior, i una temperatura mínima absoluta de -3°C, condicions que ajudaren a que la planta tingués un bon repòs hivernal. La primavera va ser molt seca, amb tan sols 57L caiguts en els 3 mesos, i molt calorosa, amb una Tª màxima de 33°C el dia 14 de Maig, rècord per aquest mes. La temperatura màxima absoluta de l'anyada 2015 va ser de 35'5°C el dia 4 de Juliol.

La data de brotació va ser semblant a la de l'any anterior i una setmana abans respecte a 2013, començant el 18 de Març amb el Muscat i Malvasia, i acabant amb el Cabernet el 4 d'Abril. Les pluges del mes de Març van ajudar a que la planta tingués un bon inici de metabolisme. Per una altra part, la vinya d'alçada de Torre del Veguer a Bolvir de Cerdanya (1.200m) va brotar el dia 1 de Maig. El verol es produí entre el 27 de Juny i el 20 de Juliol.

La verema va començar el dia 25 d'Agost, 5 dies més tard de la mitja dels últims 10 anys, i va acabar al Penedès el dia 6 d'Octubre amb el Muscat de verema tardana. A Bolvir de Cerdanya vam veremar el dia 16 de Octubre.

En resum l'anyada 2015 ha estat bastant seca amb tan sols 400L de precipitació i una sorprenent nevada el dia 4 de Febrer. La primavera va ser molt càlida i seca, i apuntava a una verema avançada però que finalment es va retrassar degut a l'excés de calor. El raïm va ser collit en perfecte estat sanitari i un punt de maduració òptim.

Vinificació

Verema manual en caixes de 20kg, ràpida entrada al celler i disminució de la temperatura del raïm en càmera frigorífica durant 24 hores, aconseguint una vinificació en fred continu.

Premat suau a baixa pressió, amb rendiments del 50%, aprofitant únicament el most flor. Fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable de 5.000 a temperatura controlada de 15°C durant 16 dies. Segona fermentació en ampolla a 17°C.

Criança de 15 mesos en posició de rima. No s'afegeix licor d'expedició. Degollat el dia 13 d'Abril de 2016. Molt baixa utilització de sulfurós durant la vinificació.

Grau 13 % Vol

Acidesa 5,5 g/L Ac. Tartàric

S02 101 mg/L

Sucre 2,4 g/L Brut Nature

Varietats 100% Muscat de Frontignan. Veremat el 26 d'Agost de 2015.

Nota de Tast

Color groc pàl·lid brillant. Alta intensitat aromàtica on les delicades notes florals i fruitals destaquen per sobre dels aromes derivats de la cria en ampolla. En boca destaquen les aromes trobades al nas, llaminer en la seva entrada en boca, resulta ampli i amb final agradable, amb una bombolla fina i elegant. Adequat per degustar amb aperitius, tapes i entrants lleugers. Acompanya bé el formatge blau i tot tipus de postres i dolços. Recomanat per celebracions i moments de felicitat.



TORRE del VEGUER

Marta
2015
BRUT

PENEDÈS